

Bekkur: 8 – 9

Námsgrein: Heimilisfræði val

Kennarar: Þýrnir Hálfðanarson

Tímafjöldi: 2x 40 mín

Námsgögn: Leiðbeiningar frá kennara, námsefni á rafrænu formi og verkleg kennsla.

Lykilhæfni:

Námsgreinin kemur inn á alla þætti lykilhæfni sem unnið er út frá samkvæmt aðalnámskrá grunnskóla:

- *Tjáning og miðlun*
- *Skapandi og gagnrýnin hugsun*
- *Sjálfstæði og samvinnu*
- *Nýting miðla og upplýsinga*
- *Ábyrgð og mat á eigin námi.*

Grunnþættir:

Samkvæmt aðalnámskrá grunnskóla eru grunnþættir menntunar sex. Unnið er með alla þessa þætti, en þó mismikið eftir árgöngum:

læsi, sjálfbærni, lýðræði og mannréttindi, jafnrétti, heilbrigði og velferð, sköpun.

Önnur hæfniviðmið sem lúta að almennri framkomu og vinnulagi í tímum og metin yfir allt árið:

- *Tekur ábyrgð á eigin námi.*
- *Virðir vinnufrið annarra.*
- *Vinnur með öðrum og sýnir jákvæðni í samskiptum.*
- *Leitar upplýsinga, les sér til gagns og vinnur sjálfstætt.*
- *Vinnur vel og fer eftir fyrirmælum.*
- *Sýnir vönduð vinnubrögð við verkefnaskil.*
- *Fer eftir þeim fyrirmælum sem lagt er upp með og skilar verkefnum á réttum tíma.*

Verkefni og skipulag kennslu:

Í upphafi skólaárs er farið yfir öryggis- og umgengnisreglur í kennslueldhúsinu.

Helstu verkfæri, áhöld og hráefni kynnt og til hvers má nota. Lögð er rík áhersla á góða samvinnu og samskipti við samnemendur bæði í eigin hóp og öðrum.

Eins og kemur fram í áætlun eru teknar fyrir ákveðnar aðferðir í t.d. bakstri þar sem nokkrar vikur í röð er unnið við t.d. gerdeig, fræðst um og prófuð mismunandi útfærsla sem má fá út úr slíku deigi. Hreinlæti og snyrtimennska er sett á oddinn.

Unnin verður verkfærakönnun í lok skólaárs, úr þeim verkfærum sem notuð hafa verið

Lokanámsmat í samræmi við hæfniviðmið aðalnámskrár

Símat er á vinnubrögðum og frammistöðu nemenda yfir önnina. Metið er í litum; rauðum, gulum, grænum og bláum í símati og lokaeinkunn er gefin í A, B+, B, C+, C, og D og skráð í Mentor. Ástundun = Vinna í tíma, mæting, umgengni, framkoma, samvinna og frágangur 100%

Áætlun

Vikan	Viðfangsefni	Námsefni	Dagsetning mats	Annað
31.01-04.02				3.janúar: Starfsdagur Kynning á efni vetrarins.
07.02-11.02				8. febrúar eru foreldraviðtöl.
14.02-18.02	Móttaka og kynning á vinnureglum og fyrirkomulagi			16.-17. febrúar er vetrarfrí.
21.02-25.02	Bakstur með geri:	Uppskriftir á Google Classroom	Símat og jafnhliða endurgjöf	
28.02-04.03	Bakstur með geri:	Uppskriftir á Google Classroom	Símat og jafnhliða endurgjöf	
07.03-11.03	Bakstur með geri: brauðstangir, kanilsnúðar, ostapizza, beiglur.	Uppskriftir á Google Classroom	Símat og jafnhliða endurgjöf	
14.03-18.03	Pítubrauð Nanbrauð Vefjur, hamborgarabrauð, meðlæti	Uppskriftir á Google Classroom	Símat og jafnhliða endurgjöf	13.-14.Flipp-flopp íþróttadagur og árs hátíð
21.03-25.03	Pítubrauð Nanbrauð Vefjur, hamborgarabrauð, meðlæti	Uppskriftir á Google Classroom	Símat og jafnhliða endurgjöf	
28.03-02.04	Val vika:	Nemendur koma með eigin uppskriftir	Símat og jafnhliða endurgjöf	29.mars er starfsdagur
04.04-08.04				Páskafri 1.-10. apr
11.04-15.04	Val vika:	Nemendur koma með eigin uppskriftir	Símat og jafnhliða endurgjöf	
18.04-22.04	Val vika:	Nemendur koma með eigin uppskriftir	Símat og jafnhliða endurgjöf	20. er sumardagurinn fyrsti 21. starfsdagur.
25.04-29.04	Morgunmatur og nesti: Íslenskar, amerískar pönnukökur,	Uppskriftir á Google Classroom	Símat og jafnhliða endurgjöf	

	vöflur, búst, chiafræ.			
02.05-06.05	Morgunmatur og nesti: Íslenskar, amerískar pönnukökur, vöflur, búst, chiafræ.	Uppskriftir á Google Classroom	Símat og jafnhliða endurgjöf	1. maí frí
09.05-13.05	Morgunmatur og nesti: Íslenskar, amerískar pönnukökur, vöflur, búst, chiafræ.	Uppskriftir á Google Classroom	Símat og jafnhliða endurgjöf	
16.05-20.05	Salöt og hollusta: Salatdressing, græntsalat, ávaxtasalat, jólasalat.	Uppskriftir á Google Classroom	Símat og jafnhliða endurgjöf	
23.05-27.05	Pastaréttir: TicToc pasta, Mac & cheese Carbonara, lasagne	Uppskriftir á Google Classroom	Símat og jafnhliða endurgjöf	22. maí er starfsdagur
30.05-03.06	Frágangur			1.-2. júní Flipp - flopp

Námsflokkar	Hæfniviðmið	Kennsluhættir	Námsmat
Matur og lífshættir	<ul style="list-style-type: none"> - Tjáð sig um heilbrigða lífshætti og tengsl þeirra við heilsufar - farið eftir leiðbeiningum um hreinlæti og þrif tengdu heimilishaldi 	Verkleg kennsla og bókleg. Umræður og spjall.	.
Matur og vinnubrögð	<ul style="list-style-type: none"> - Matreit einfaldar og hollar máltíðir og nýtt hráefnið sem best - unnið sjálfstætt eftir uppskrifum og notað til þess algengustu mæli- og eldhúsáhöld 		
Matur og umhverfi	<ul style="list-style-type: none"> - Tengt viðfangsefni heimilisfræðinnar við jafnrétti og sjálfbærni og áttað sig á uppruna helstu matvæla 		
Matur og menning	<ul style="list-style-type: none"> - Tjáð sig um ólíka siði og venjur, og þjóðlegar íslenskar hefðir í matargerð 		